

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Hot dog 4 plots

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001452          |
| HD 04         | <b>Groupe d'articles</b> | Chauffe-saucisses |



- Matériel: Aluminium
- Indicateurs: Voyants de marche et de préchauffement du four
- Température maximale de l'appareil [° C]: 100

|                              |          |                                                 |                    |
|------------------------------|----------|-------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Code SAP</b>              | 00001452 | <b>Poids net [kg]</b>                           | 4.30               |
| <b>Largeur nette [mm]</b>    | 260      | <b>Puissance électrique [kW]</b>                | 0.100              |
| <b>Profondeur nette [mm]</b> | 304      | <b>Alimentation</b>                             | 230 V / 1N - 50 Hz |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>    | 276      | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b> | 100                |

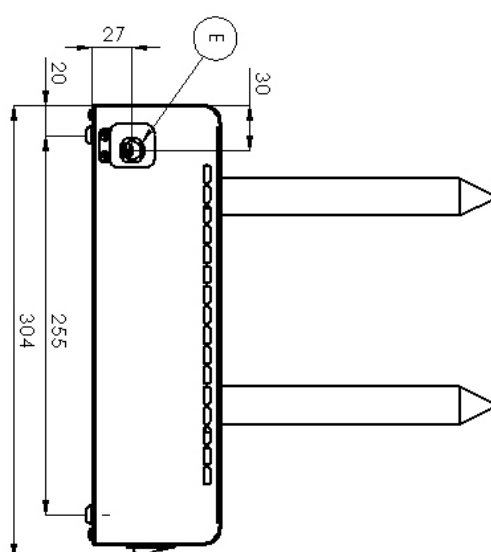
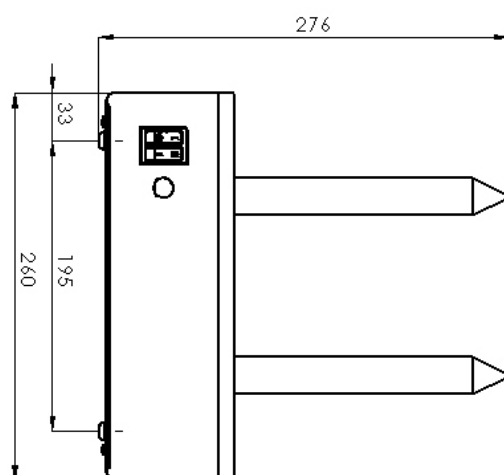
# Fiche technique

Dessin technique



## Hot dog 4 plots

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001452          |
| HD 04         | <b>Groupe d'articles</b> | Chauffe-saucisses |



### Hot dog 4 plots

#### Modèle

HD 04

#### Code SAP

00001452

#### Groupe d'articles

Chauffe-saucisses

1

#### Conception entièrement en acier inoxydable

Seul l'acier inoxydable destiné au contact avec les aliments est utilisé

- La conception entièrement anti-rouille et non magnétique résiste même aux acides les plus faibles, facilite le respect des normes d'hygiène (HACCP); Facile d'entretien et de nettoyage

2

#### Voyant de fonctionnement et de chauffage

L'état de l'appareil visible à l'œil nu

- Immédiatement, l'opérateur sait dans quel état l'appareil est: allumé/éteint, chauffé/non chauffé

3

#### Plots chauffants en aluminium brossé

Surface conductrice de chaleur antiadhésive

- Chauffage rapide et homogène

4

#### Contrôle séparé pour chaque unité

Je peux contrôler les deux parties du hot-dog indépendamment l'une de l'autre

- Meilleure contrôlabilité et économies d'énergie.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Hot dog 4 plots

|               |                          |                   |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001452          |
| HD 04         | <b>Groupe d'articles</b> | Chauffe-saucisses |

**1. Code SAP:**

00001452

**2. Largeur nette [mm]:**

260

**3. Profondeur nette [mm]:**

304

**4. Hauteur nette [mm]:**

276

**5. Poids net [kg]:**

4.30

**6. Largeur brute [mm]:**

340

**7. Profondeur brute [mm]:**

295

**8. Hauteur brute [mm]:**

350

**9. Poids brut [kg]:**

4.70

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Type de construction de l'appareil:**

Équipements à poser

**12. Matériel:**

Aluminium

**13. Puissance électrique [kW]:**

0.100

**14. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**15. Température maximale de l'appareil [° C]:**

100

**16. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**17. Système d'économie d'énergie:**

Mode d'économie d'énergie

**18. Indicateurs:**

Voyants de marche et de préchauffement du four

**19. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,5